

Edición Limitada

Syrah / Cabernet Sauvignon 2008



Viñedos

Las uvas de Cabernet Sauvignon provienen de nuestro viñedo de San Bernardo, en el Valle del Maipo. Los suelos son de origen aluvial, con excelente drenaje y profundidad y el clima es mediterráneo. Las uvas de Syrah provienen de Loncomilla, en el Valle del Maule, el cual posee suelos de tipo graníticos, arcillosos terracota y el clima es seco y cálido.

Vinificación

Las uvas se cosechan en forma manual y se someten a una doble selección, primero de racimos y luego de bayas. La vinificación es tradicional bordalés. Ambas variedades se vinifican por separado, el Cabernet Sauvignon se guarda en barricas de roble francés y el Syrah en barricas de roble americano, por 16 a 18 meses. Finalmente se clasifica barrica por barrica y se hace el ensamblaje o mezcla entre ellos.

Notas de Cata

Color: rojo intenso, profundo y denso, con matices púrpuras.

Aroma: frutos de bosque, chocolate negro, tabaco y especias.

Sabor: posee taninos abundantes y suaves, es de cuerpo intenso, profundo, frutal y de gran frescor. De gran estructura y larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 17° C.

Maridaje: carnes blancas, cerdo, cabrito y carnes rojas a las brasas, frutas rojas flambeadas o frutas y chocolates fundidos.

Valle de Central



Maridaje



Carnes blancas

Análisis

Alcohol:	14.8%
pH:	3.36
Acidez Total:	3.97 g/lt.
Azúcar Residual:	1.99 g/lt.